

# MOOC: Cours de stylisme culinaire de l'école Ferrandi

**FERRANDI Paris, l'école française de Gastronomie et de Management Hôtelier** s'attaque du 4 Novembre au 15 décembre 2019 au « Stylisme Culinaire ». Les experts de l'école (chefs-formateurs, ingénieurs pédagogiques et profs associés) proposent **un nouveau MOOC entièrement gratuit lié à la créativité culinaire**. Il vous permettra de découvrir le métier de styliste culinaire et toutes les spécificités à prendre en compte pour créer une composition culinaire réussie. Au travers de ce cours, alliant théorie et pratique, vous voyagerez dans l'histoire de l'illustration culinaire, vous assisterez à la réalisation d'une photo culinaire de A à Z par des professionnels, et enfin vous proposerez vous aussi une composition, vous permettant de participer à un **grand concours photo en ligne**.

**C'est un cours en ligne 100% GRATUIT**

Date limite d'inscription: 25 Novembre 2019

Inscription sur [www.fun-mooc.fr](http://www.fun-mooc.fr)



## Format

Au cours de ce MOOC, vous allez successivement :

- Définir le stylisme culinaire et identifier le périmètre de la discipline,
- Créer un objet culinaire, de la phase créative au dressage d'une assiette, salée ou sucrée,
- Construire une image culinaire en observant et en analysant un duo styliste/photographe en action.

La dernière séquence sera consacrée à vos propres créations. Elles seront évaluées par la communauté et un jury professionnel composé des intervenants de ce MOOC.

Pour chaque séquence, des discussions sont ouvertes sur le forum de la plate-forme et les réseaux sociaux. Les retours hebdomadaires aux principales questions posées par les participants se feront sur des plages horaires définies, où l'équipe pédagogique se tiendra à votre service pour répondre à vos questions.

## Prérequis

Tous les curieux, passionnés de cuisine (professionnels et amateurs) qui ont envie de challenger leur créativité.

## Plan du cours

- **SEMAINE 1 : Définir le stylisme culinaire**
  - Iconographie culinaire et histoire d'édition
  - « 180°C » : entre beau livre et magazine
  - Le métier de styliste culinaire
- **SEMAINE 2 : Créer un objet culinaire**
  - L'approche créative du cuisinier
  - Le dressage à l'assiette... salé et sucré
  - Autour de l'assiette : les arts de la table
- **SEMAINE 3 : Construire une image culinaire**
  - Les techniques du photographe
  - Réaliser une photo culinaire de A à Z
- **SEMAINE 4 : Grand concours photo, en ligne, ouvert à tous**

## Évaluation

Chaque semaine, se clôture par un QCM composé de 10 questions permettant aux apprenants de faire le point sur les acquis.

Les QCM compteront pour 60% et le rendu final (concours photo) comptera pour 40% de la notation globale.

Le concours photo fera l'objet d'une évaluation par les pairs dont les mieux notés seront présentés au jury professionnel, composé des différents experts et intervenants du MOOC. Des attestations de suivi avec succès seront délivrées à partir d'une note de 50/100.

## **Rejoignez le MOOC sur les réseaux sociaux**

Ouvrez-vous dès à présent un compte Instagram pour participer à la recherche de références et partager vos inspirations pendant le MOOC.

Retrouvez l'équipe pédagogique et tous les inscrits sur le groupe Facebook à la page suivante : Facebook Officiel – MOOC Stylisme Culinaire FERRANDI Paris.

<https://www.dailymotion.com/video/x7d3nq3>